

## CONTORNI

# Crocchette di spinaci

DOSI

4 persone

## Ingredienti per 4 persone

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Spinaci surgelati tritati        | 300 g        |
| Formaggio parmigiano grattugiato | 25 g         |
| Pangrattato                      | 20 g         |
| Uovo                             | 1            |
| Farina                           | 2 cucchiaini |
| Olio d'oliva                     | 3 cucchiaini |
| Noce moscata                     |              |
| Sale                             |              |
| Pepe                             |              |

## PER SERVIRE

|                  |   |
|------------------|---|
| Pomodoro piccolo | 1 |
|------------------|---|

## Preparazione

- 1 Mettete gli spinaci in una casseruola, copriteli e fateli scongelare a fuoco lento. Passateli poi al setaccio schiacciandoli con il dorso di un cucchiaino per eliminare tutta l'acqua.
- 2 In una terrina mettete spinaci, parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale, pepe e mescolate bene con il cucchiaino di legno. Sbattete leggermente l'uovo con la forchetta e incorporatelo agli spinaci.
- 3 Dividete la preparazione in otto porzioni. Infarinate leggermente un piano di lavoro e posatevi le otto porzioni di spinaci. Modellatele a forma di crocchette piatte.
- 4 Mettete il pangrattato in un piatto e passatevi le crocchette facendolo aderire bene, poi scuotetele per togliere l'eccedenza.
- 5 Fate scaldare l'olio in una grande padella e fatevi friggere le crocchette in un unico strato per quattro o cinque minuti a fuoco medio, rigirandole a metà cottura con una paletta.
- 6 Nel frattempo preparate la decorazione: immergete il pomodoro per trenta secondi nell'acqua bollente, raffreddatelo sotto l'acqua, sbucciatelo, tagliatelo a metà, togliete i semi e tagliate la polpa a dadini.

- 7 Quando le crocchette sono calde all'interno e dorate all'esterno, toglietele dalla padella con la schiumarola e fatele asciugare su carta assorbente.
- 8 Posatele su un piatto di portata caldo e cospargete con i pezzetti di pomodoro.